Monte Rossa Franciacorta Sansevè Satèn Brut



MONTE ROSSA, LOMBARDIA, ITALIA

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholi	12,5 %
Kuvaus	Pehmeäkuplainen ja kermaisen suuntuntuman Franciacorta Italian arvostetuimmalta kuohuviinialueelta. Tyylikäs pullo sopii juhlaan kuin juhlaan.
Luonnehdinta	Raikas ja kevyen paahteinen. Erittäin kuiva, mutta silti pehmeät kuplat ja silkkinen suuntuntuma.
Ruokasuositus	Täydellinen aperitiivi ja erilaisten pikkusyötävien kumppani. Pieni paahteisuus korostaa kivasti vaikkapa voissa paistettujen vaaleiden kalojen makua.
Viinialue	Franciacorta, Lombardia. Franciacorta on Italian arvostetuin kuohuviinin tuotantoalue. Maaperä on hyvin samanlaista kuin Champagnessa ja käytetyt rypäleetkin pääosin samoja. Franciacortat tehdään perinteisellä pullokäymismenetelmällä ja minimikypsytysajat ovat jopa pidemmät kuin Samppanjan tuotannossa.
Lehdistö	Helsingin Sanomat 9.8.2018: 4 tähteä Jouko Mykkänen: “Viini saavuttaa hyvin hintatasonsa laatuodotuksen”.
Pullokoko	0,75 l
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Osa perusviinistä käynyt teräksessä, osa tammessa. Pullokypsytys 24 kk. Satèn on Franciacorta, joka tehdään pelkästä Chardonnaysta. Paine pullossa on hieman tavanomaista matalampi, mikä tekee suuntuntumasta kermaisen pehmeän. Sansevè on vanhaa gaelin kieltä ja tarkoittaa Kippis!

Monte Rossa

LOMBARDIA, ITALIA

Monte Rossa on perinteikäs Franciacorta-tuottaja. Paolo ja Paola Rabotti perustivat tilan vuonna 1972. Nykyään tilaa johtaa heidän poikansa Emanuele Rabotti, joka valittiin vuoden 2017 viinintekijäksi Corriera della Serassa. Tarhoja heillä on 70 hehtaaria ja tila keskitty pelkästään kuohuviinin tuotantoon, joita tehdään noin 500 000 pulloa vuodessa. Franciacorta on Italian arvostetuin kuohuviinin tuotantoalue. Maaperä on hyvin samanlaista kuin Champagnessa ja käytetyt rypäleetkin pääosin samoja. Franciacortat tehdään perinteisellä pullokäymismenetelmällä ja minimikypsytysajat ovat jopa pidemmät kuin Samppanjan tuotannossa.